KAYISI PÜRLEZZET

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
10 kayısı,
4 acıbadem kurabiyesi,
1 kaşık toz şekeri,
1 yumurta sarısı,
10 gram tereyağı.

Yapımı : Kayısıları iyice yıkadıktan sonra bunları ortadan ikiye bölmeli, çekirdeklerini çıkarıp atmalı. Bunlardan iki tanesini yani dört yarım parçayı haşlayıp zar gibi ince kabuğunu çıkarmalı ve etli kısmını pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli (isteyenler ince delikli süzgeçten de geçirerek püre haline getirebilirler). Kayısı püresini bir kâseye koymalı. Buna kurutulduktan sonra havanda dövülerek un durumuna getirilmiş acıbadem kurabiyesiyle toz şekerini ve yumurta sarısını katıp karışımı karıştırarak bir macun durumuna getirmeli. Kayısıların çekirdek yataklarındaki boşluğu bu karışımla doldurmalı. Pyrex bir kayık tabağını eldeki tereyağıyle iyice bulamalı. Bunun içine yarımşar kayısıları içleri havaya gelecek biçimde yan yana yerleştirmeli. Kabı orta ısılı bir fırına koymalı ve yarım saat kabar orada pişirdikten sonra çıkarıp servis tabağına yerleştirmeli.

© lezzetler.com tarif no:12272 • adı:Kayısı Pürlezzet • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:16